

Chateaubriand Menü

vom 5.12 bis 23.12

immer abends ab 2 Personen

-auf Vorbestellung-

Schweizer Freiland Nüsslisalat
mit Croûtons, Nüssen und Kernen

Chateaubriand in 2 Gängen serviert
mit Sauce Béarnaise
Pommes Frites und Gemüse

Grandmarnier Parfait

pro Person CHF 89.00

STUBENTAFEL

Die besondere Gaumenfreude in der Auenstube
unsere STUBENTAFEL
...das Überraschungsmenü am Abend

Appetitlich angerichtete Platten mit feinen Köstlichkeiten
laden in der Mitte des Tisches zum Teilen ein.
Lassen Sie sich überraschen...

Ab 2 Personen, pro Person CHF 60.00

VORSPEISEN

Schweizer Freiland Nüsslisalat
mit Ei und Croûtons, Nüssen und Kernen
15.50

Lauwarme Artischocken
9.60

Crostini mit Brie und Thymian
11.50

Chicoréesalat mit Datteln und Mandarinen
an Haselnussdressing
14.80

Carpaccio von Ofenranden mit frischem Meerrettich,
Birnenwürfeln, Frischkäse und Kürbiskernen
15.80

Fein aufgeschnittener kalter Kalbsbraten
mit eingelegten Kürbiswürfeln, Kürbiskernen und Kürbiskernöl
14.50

Ravioli mit Pecorino-Feigenfüllung
dazu Scheiben vom Bündner Rohschinken
15.50

Sous vide gegarter, knuspriger Schweinebauch an BBQ-Sauce
15.50



Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MwSt.

HAUPTGÄNGE

Surf and Turf

Kleines Rindsfilet und Bio Black Tiger Crevetten
an hausgemachter Kräuterbutter
auf Tagliatelle mit Gemüse

52.00

Schweinefiletmedaillons an Rahmsauce
dazu Kartoffelgratin und Bohnen mit Speck

38.00

Rosa gebratenes Lammnierstück
an Portweinjus

serviert mit Pommes Frites und Saisongemüse

46.00

Gebratenes Zanderfilet mit Mandelkruste
auf Rahmsauerkraut mit Salzkartoffeln

37.50

Ricotta Randenravioli

mit Haselnussbutter und Ofenrandenwürfel

27.50

Hausgemachte Serviettenknödel
an Rahmsauce mit frischem Meerrettich
dazu gebratene Spitzkohlstreifen

28.50



DESSERTS

Brownie mit Sauerrahmglace
und warmer Doppelrahm-Caramelsauce
13.50

Emmentaler "Merängge"
mit Vanilleglace und Schlagrahm
10.50

Coupe Dänemark
11.50

Schokoladorsbet mit Eierlikör
9.80

Erdbeersorbet mit Prosecco
10.50

Zwetschgensorbet mit Vieille Prune
10.50



Glace & Sorbet von Lipp Berikon

Crème Glacés:
Bourbon-Vanille / Kokosnuss / Sauerrahm

Sorbets:
Schokolade / Erdbeere / Zwetschge

pro Kugel 4.50
extra Rahm 1.80



INFORMATIVES

Wir bitten Sie darum uns vor Ihrer Bestellung über eventuelle Allergien oder Unverträglichkeiten zu informieren.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie auf Anfrage gerne.

Zögern Sie nicht, uns schon vor Ihrem Besuch zu kontaktieren, damit wir explizit auf Ihre individuellen Bedürfnisse eingehen können und für Sie somit keine unnötige zusätzliche Wartezeit entsteht.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.

Herzlichst, Ihre Gastgeber Sabine & Pascal Jacky

Fleischdeklaration:

Rind: Schweiz

Kalb: Schweiz

Schwein: Schweiz

Rindsfilet: Paraguay

Lamm: Irland

Crevetten: BIO, Mangroven Vietnam

Zander: Estland

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Freiland Eier



Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MwSt.